

**Rencontres régionales annuelles des grandes cultures de FranceAgriMer : Pérennité,
développement et durabilité des activités de transformation de produits de grandes cultures en
région Centre-Val de Loire**
Mardi 28 janvier 2025 – Agence de l’eau Loire-Bretagne

En introduction, le président du Conseil régional, François Bonneau, a rappelé qu’historiquement, notre région est orientée sur l’export de céréales mais qu’un développement plus important de la transformation permettrait de mieux rémunérer les agriculteurs tout en répondant aux enjeux de la transition agroécologique et de la mondialisation (diversification des cultures, décarbonation).

La directrice de la DRAAF, Virginie Jorissen, a insisté sur l’intérêt de ces rencontres, éventuellement porteuses de solutions pour les filières, à l’instar de la création en cours du club de chargeurs, suite aux rencontres 2023. Elle a également rappelé l’engagement de l’Etat via différents dispositifs d’accompagnement financier (France 2030, projets territoriaux et protéines, France Nation Verte) et les travaux en cours sur la planification écologique, notamment des groupes « cultiver - se nourrir » et « produire ».

Valérie Mousquès-Cami, responsable des régions chez Intercéréales, a ensuite présenté la démarche de responsabilité sociale et environnementale (RSE), initiée par l’interprofession et travaillée collectivement (en filière). La RSE ne doit d’ailleurs pas être considérée comme une contrainte mais comme une opportunité.

Chatou Louan Brem-Boundi, de l’unité grains et sucre de FranceAgriMer, a présenté l’évolution de la qualité technologique du blé tendre et du blé dur en région sur les 10 dernières années. Concernant le blé tendre, la teneur moyenne en protéines est en tendance baissière depuis 2016 et se stabilise depuis 3 ans à 11,5%. Son poids spécifique moyen est plus variable mais a tendance à baisser depuis 2019 : 74,8 kg/hl en 2024 ; ce qui impacte les activités de transformation, à commencer par la meunerie, tout comme sa teneur moyenne en eau relativement élevée : 13% et 13,2% en 2023 et 2024, contre 11,4% en 2022. Enfin, son temps de chute de Hagberg augmente depuis 2021 et s’élève à 350 secondes en 2024.

Quel avenir pour la transformation en région ?

Lors de la 1^{ère} table ronde rassemblant 5 transformateurs, Jonathan Boichut, directeur de **Tellus (groupe Avril)**, a évoqué la rude concurrence de la volaille importée et la nécessité de rester positionné sur le « standard ». « *Un poulet, c’est du blé sur pattes !* ». Il faut également repenser les modèles d’installation en élevage avicole (Tellus propose des contrats sécurisants) et favoriser les filières courtes régionales. Tellus source 77% de ses matières premières en France et a réussi à diminuer, sur les 10 dernières années, sa consommation d’électricité de 11% à la tonne d’aliment. En revanche, la fragilité des abattoirs locaux constitue un point de vigilance.

David Hubert, directeur d’**Axiane Meunerie**, a confirmé que le mauvais PS et le taux d’humidité élevé ont compliqué le travail des meuniers cette année et que le résultat d’exploitation sera négatif pour la plupart d’entre eux. Beaucoup de moulins sont d’ailleurs en bout de course en termes de rentabilité. Le lien avec Axéreal constitue un atout pour la RSE grâce aux démarches Cultiv’Up régénératif et blé bas carbone engagées par la coopérative. Il est encore difficile de trouver du sarrasin de qualité en région bien que la demande soit élevée. La plus grande menace est actuellement le niveau d’impureté des blés et leur contamination en ergot est de plus en plus critique. Les normes « ergot » entre grain et farine étant différentes, il n’y aucune garantie qu’un lot de blé conforme donne une farine conforme elle aussi.

Cristal Union, représenté par Frédéric Laborey, directeur de la sucrerie de Pithiviers et des opérations de la SIDESUP (luzerne et pulpes déshydratées, pellets de bois), a beaucoup travaillé sur les relations avec les parties prenantes (riverains, nettoyage des routes, limitation des odeurs...). Le site de Pithiviers est « *devenu un producteur d’eau* » (grâce aux betteraves constituées à 75% d’eau) et peut même en restituer aux planteurs pour l’irrigation de 1 500 ha. L’usine est également parvenue à baisser sa consommation d’énergie de 30%

depuis 5 ans et vise l'autonomie totale grâce à des chaudières alimentées par les pulpes. L'attraction des compétences est un enjeu et cela a incité le groupe sucrier à créer son propre organisme de formation (Cristal Academy).

Yann Terrien, directeur de l'**huilerie Vigean**, a indiqué que son enjeu principal est la relocalisation, au moins partielle, du sourcing en graines oléagineuses bio (ex : bourrache, onagre, sésame...). A l'origine de l'huilerie, l'exigence de qualité optimale primait sur l'origine des graines. Vigean garantit zéro résidu de contaminants via une batterie d'analyses effectuées à toutes les étapes et conduisant au refus de 40% des lots de graines, même certifiés « Ecocert ». La forte valorisation des huiles permettrait de payer au juste prix des graines locales et l'huilerie soutient actuellement des essais chez les agriculteurs. Des travaux sont en cours pour la valorisation des tourteaux en alimentation humaine.

Fabien Guillot, directeur des achats chez **Barilla**, a expliqué que l'usine **Harrys** de Châteauroux est le berceau de la marque et qu'elle est la plus grande usine française de pain de mie, produit frais livré dès le soir même aux plates-formes des grandes surfaces. La farine parcourt moins de 140 km pour arriver à l'usine et par chance, le moulin Axiane de Reuilly est situé tout proche mais ce kilométrage pourrait être amoindri si le tissu industriel était plus dense en région. L'Indre présente une faible attractivité pour les collaborateurs. La démarche de cahier des charges Harrys « Moelleux et responsable » coûte 3 M€/an et n'est pas valorisable (négociation prix difficile avec les GMS). Ce sont pourtant en moyenne 1 850 € de revenu garanti en plus pour l'agriculteur, Harrys assumant le risque en cas de perte de récolte. Barilla, groupe encore 100% familial, a investi récemment 210 M€ en France et a fait évoluer ses recettes : suppression des additifs, de l'huile de palme et des sucres ajoutés. Un fonds de soutien à l'agroforesterie finance à 100% les plantations d'arbres sur la base d'appels à projets. Fabien Guillot espère que les entreprises pionnières de la transition n'en finiront pas perdantes.

Ils ont osé : agriculteurs et transformateurs !

Marion Sneessens, directrice de **Berry Graines** et agricultrice, a expliqué les étapes du développement de l'entreprise qu'elle dirige avec son mari Damien et qui a démarré grâce à un process innovant de dépelliculage du quinoa en permettant une cuisson rapide. Ils ont réussi à fédérer d'autres agriculteurs, en leur proposant des cultures de diversification bien rémunérées (lentille, pois chiche, quinoa, chia, amarante...). Une certification IFS a permis de pénétrer le marché du baby food et la loi EGalim celui de la restauration collective. Les produits importés (du Canada, de Turquie ou d'Amérique...) génèrent une concurrence déloyale vis-à-vis des productions locales et le caractère « mineur » des légumineuses ou pseudo-céréales entraîne un manque de budget de recherche. « *Soit il faut devenir plus compétitifs, soit il faut refuser les importations ou a minima en étiqueter l'origine* ». De plus, il ne sera pas possible de poursuivre la transition agricole si elle n'est pas soutenue par une transition alimentaire. Berry Graines est positionné à 30% sur le bio mais reste volontairement diversifié dans différents cahiers des charges afin d'être plus résilient.

Philippe Sautereau, directeur de **Valmo Huile Végétale 18**, produisait avec d'autres agriculteurs, en 2003-2004, de l'huile pour alimenter le tracteur, ce qui a fait germer l'idée d'aller plus loin sur la valorisation de la graine de colza. L'usine montée en 2006 s'est agrandie au fur et à mesure des années, s'est diversifiée sur le tournesol puis le soja, en lien avec une filière montée par Axéreal mais qui a périclité du fait du revirement du groupe de grande distribution partenaire. L'huile est principalement valorisée à l'étranger (Espagne, Italie, Allemagne, Suisse et Hollande). Les tourteaux sont en revanche valorisés localement, dans un rayon de 150 km.

Jean-Raymond Vanier, président du groupe **Plantes & Fruits** et agriculteur, a débuté en 1989 avec la création de **PMA28**, dédiée à la transformation de plantes médicinales et aromatiques (sourcing de 1 000 plantes dans le monde entier), a poursuivi en 2020 avec la création des **Huilleries de Beauce**, destinée à valoriser des graines oléagineuses locales, puis la même année, avec la reprise de **Fruitofood**, spécialisée en déshydratation sous vide de fruits et légumes. En 2021, le groupe a repris **Gatichanvre**, producteur et transformateur de chanvre

(biomatériaux), activité complémentaire de celle des Huileries de Beauce. L'entreprise accompagne actuellement des essais de bourrache et s'engage à l'achat de 100% de la production réalisée par ses fournisseurs agriculteurs. Les filiales du groupe sont complémentaires : PMA28 et Fruitofood fournissent les thés Damman (basés en Eure-et-Loir) en pétales de fleurs et en fruits déshydratés. Les enjeux majeurs pour les cultures mineures sont les impasses techniques par manque de substances actives phytopharmaceutiques et les normes drastiques, par exemple en alcaloïdes pyrrolizidiniques, ce qui entraîne une baisse des surfaces en millepertuis et pavot à cause du risque trop important de non-conformité des produits. Généralement, les cultures mineures étant moins documentées, les LMR sont réduites à la limite de détection tandis que le séchage des végétaux concentre les contaminants. Il faudrait donc mener un travail réglementaire spécifique aux cultures mineures.

À l'occasion de la présentation de la conjoncture céréalière mondiale par Julie Garet, cheffe de l'unité grains et sucre de FranceAgriMer, Hervé Coupeau, agriculteur et membre du CESER Centre-Val de Loire, a posé la question de la concurrence de l'origine ukrainienne, en UE notamment, face à l'origine française. Les céréales ukrainiennes sortent principalement par le port d'Odessa et des rumeurs de participation de l'armée française à la sécurisation de ce port ont circulé. Selon Julie Garet, il y aurait un sujet de ré-export de grains ukrainiens à partir de la Bulgarie et de la Roumanie. Philippe Heusèle, président du comité des relations internationales d'Intercéréales, a ajouté que la France a cette année trop peu à exporter pour être présente toute l'année sur tous les marchés et que la perte du marché algérien est politique et structurelle. Il faut effectivement rétablir le droit de douane de 95 €/t sur le blé tendre ukrainien car les voies de solidarité n'ont plus de raison d'être, la capacité d'export de l'Ukraine ayant été complètement rétablie. Hervé Coupeau, lui-même éleveur de volailles, a également précisé que les importations de volailles ukrainiennes correspondent incidemment à des importations de céréales.

Vers un cluster « protéines végétales » en région ?

Damien Goullon, chargé de mission chez Dév'Up (agence de développement et d'accompagnement du Conseil régional) a pointé l'existence d'un continuum du champ à l'assiette, en région, en matière de protéines de végétales, tous les maillons étant représentés : production, extraction, ingrédients, produits finis, R&D.

Thibaud Bombart, directeur de l'Atelier Inové (LSDH) a expliqué l'intérêt pour la laiterie de produire elle-même son jus de soja, à partir de graines reçues à l'usine, plutôt que d'acheter du jus déjà prêt pour le conditionner. « *Il est plus intéressant de recevoir de la graine que de transporter de l'eau : 2 ou 3 camions de graines par jour ont remplacé 20 citernes de jus !* ». Le groupe souhaite développer son sourcing en soja bio en région et travaille pour cela avec le groupement d'agriculture biologique (GABOR 45), avec un objectif de 100 tonnes en 2025 et de 1 800 tonnes en 2027. Le reste du sourcing est effectué en Occitanie. La problématique est similaire pour l'avoine, la filière de l'Oise ne permettant pas d'éviter un sourcing en Europe du Nord.

Quels relais de croissance pour demain ? Nouvelles cultures, nouveaux process, nouveaux produits

Léo Robert et Isabelle Solanas, chargés de mission chez Végépolys Valley, ont dressé les perspectives sur de nouveaux modes de transformation de céréales déjà cultivées et de nouvelles espèces : chanvre, houblon, guayule (alternative naturelle à l'hévéa), yacon (poire de terre), *Canna indica* (rhizomes), moutarde, bambou, amande, thé, piment...

Ils ont également abordé de multiples projets relatifs aux légumineuses (fenugrec, luzerne, pois, levain à base de légumineuses...) et initiatives d'entreprises telles que AlinOVeg (porté par Roquette - alternatives aux produits laitiers), Acti-Lin (porté par le laboratoire LBLGC – actif végétal issu de coproduit de lin), Arsene (porté par Terrena – nouvelles variétés de lupin blanc et nouvelles applications) et Evagrain (porté par l'unité BIA de l'INRAE – nouvelles utilisations du blé et tests analytiques).

Grand témoin : Thierry Dubois, co-président de l'AREA Centre-Val de Loire : « on travaille en filière silotée au lieu de travailler en filière transversale ».

Thierry Dubois a retenu de la journée l'opportunité de diversification des cultures, correspondant à une végétalisation croissante de l'alimentation mais aussi la difficulté à les produire (contraintes agronomiques, impasses phytosanitaires). Il a également pointé la difficulté à attirer des compétences sur la région et la nécessité d'améliorer l'image des métiers de l'industrie agroalimentaire. Il est indispensable de sortir des modes de fonctionnement en silo et d'utiliser les écosystèmes existants tels que Dév'Up, Végépolys Valley ou l'AREA.

Aujourd'hui, le sujet déterminant est la RSE tandis qu'il y a 20 ans, le sujet principal était la qualité des produits. S'il est indispensable de se lancer dans la RSE, des questions de cohérence (injonctions contradictoires, versatilité des consommateurs...) et de timing (impact sur la compétitivité) se posent. Les pouvoirs publics doivent veiller à ce que les règles du jeu ne deviennent pas dogmatiques. Le problème des normes en ergot est à ce sujet emblématique : on génère un problème sanitaire majeur tout en poussant à faire de la RSE. Si la pérennité économique des activités est mise à mal, il ne sera pas possible de faire de la RSE.

Il est important de travailler en filière transversale, de la semence jusqu'au consommateur. La maison Allaire a par exemple pour objectif de relocaliser en région le maïs doux épi bio, filière portée en lien avec les agriculteurs et le réseau Biocoop.

La prise de risque est inévitable mais une fois la démarche aboutie, il est possible de sécuriser et de pérenniser une filière.

Conclusion générale du président du Conseil spécialisé grandes cultures de FranceAgriMer : « ne pas se mettre des boulets aux pieds »

Benoît Piétrement a salué la dynamique observable dans la région, en dépit des freins constatés. S'il faut bien sûr aller vers ces démarches de RSE, il faut idéalement le faire en générant de la valeur. Il importe enfin d'abaisser la pression normative pour préserver la compétitivité des entreprises.